

El truco infalible y casero para limpiar la grasa de la parrilla en solamente 1 minuto

30/10/2025



Limpiar la parrilla después de un asado suele ser una tarea muy ardua y la parte menos divertida de este ritual tan argentino. Pero gracias a que los secretos parrilleros fueron develados poco a poco, ahora se sabe que hay un truco casero que puede **dejar las rejillas como nuevas** sin necesidad de gastar litros de desengrasante.

Estamos hablando de la **papa cruda**. Este tip **desplaza por completo a las esponjas gastadas y al agua caliente**, ya que en solo un minuto, podrás sacar la grasa y los restos de comida sin esfuerzos y, sobre todo, sin usar productos químicos que podrían arruinar la piel de tus manos. **Este truco debe hacerse cuando el fuego se apaga y la parrilla aún está tibia**, para que sea más fácil de sacar la grasa.



Cómo limpiar la parrilla.

Paso a paso: cómo sacar la grasa de la parrilla de forma fácil y rápida

- Esperá a que la parrilla se enfríe un poco. Debe estar tibia, no caliente.
- Cortá una papa al medio.
- Frotá la parte cortada directamente sobre las rejillas.
- A medida que la papa se desliza, su almidón actúa como desengrasante natural, ayudando a que se despeguen los restos de grasa y comida quemada.
- Si es necesario, repetí el proceso con la otra mitad de la papa.



La limpieza debe hacerse con la parrilla tibia
Este método funciona gracias a que el almidón absorbe la grasa y facilita que los residuos se desprendan con facilidad. Además, al no usar detergentes ni productos químicos, **no quedan restos que puedan alterar el sabor o el aroma de la carne en el próximo asado.** Entre los beneficios de usar este método, se encuentran los siguientes:

- Rápido y práctico: se limpia toda la parrilla en pocos minutos.
- Ecológico: sin detergentes ni desechos contaminantes.
- Seguro: al no usar químicos, no hay riesgo para la salud ni para el sabor de la comida.
- Eficiente: el almidón elimina la grasa y deja las rejillas brillantes.

Fuente: Canal 26